

IDENTIFIKASI PENYEBAB KERUSAKAN KEFIR YANG DISIMPAN SUHU KAMAR

RISKA TRI MALANINGTYAS
NPM : 0333010012

INTISARI

Kefir merupakan produk susu fermentasi yang berasa asam, alkoholik. Masalah yang sering dijumpai pada kefir yang disimpan dalam suhu kamar adalah kerusakan yang ditandai dengan aroma yang tidak segar dan pemisahan cairan menjadi dua lapisan serta pembentukan gas.

Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi mikroba perusak pada kefir meliputi pewarnaan gram, bentuk, dan pembentukan gas. Selain itu untuk mengamati kualitas kefir yang disimpan pada suhu kamar meliputi kadar lemak, kadar protein, total bakteri perusak (*Staphylococcus* sp, *Escherichia* sp), aroma dan tekstur kefir.

Hasil penelitian menunjukkan pada kefir dengan lama penyimpanan pada suhu kamar diduga adanya *Staphylococcus* sp, *Escherichia* sp dan *Bacillus*. Pada penyimpanan suhu kamar selama 24, 48 dan 72 jam kadar lemak menurun dari 2,21 % menjadi 1,83 %, kadar protein menurun dari 3,99 % menjadi 2,45 %. pH menurun dari 5,6 menjadi 4,3. Total *Staphylococcus* sp menurun dari 0,96 log CFU/ml menjadi 0,74 log CFU/ml, total *Escherichia* sp menurun dari 1,26 log CFU/ml menjadi 0,78 log CFU/ml.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Susu merupakan bahan pangan yang mengandung semua komposisi bahan pangan yang dapat di serap dan digunakan oleh tubuh manusia. Pengolahan susu dengan bantuan mikroba di kenal dengan istilah fermentasi susu yang menghasilkan beberapa produk hasil fermentasi seperti keju, susu asam, yoghurt, kefir atau kumiss (Rahman , 1992).

Menurut Fardiaz (2005), kefir adalah minuman yang rasanya asam dan segar, seperti yoghurt. Kefir dibuat dari susu sapi yang telah di pasteurisasi lalu di fermentasi dengan bibit atau biji kefir (kefir grains). Kefir mengandung beberapa jenis mineral seperti kalsium dan magnesium untuk menjaga kesehatan, fosfor untuk membantu mencerna karbohidrat, lemak, protein serta kaya akan vitamin A, D, K, B1, B2, biotin, asam folat, asam pantotenat yang berfungsi menjaga kesehatan hati, ginjal dan system saraf (Anonim, 2008).

Produk olahan susu biasanya disimpan pada suhu rendah (4° C) untuk memperpanjang masa simpannya. Pada penyimpanan yang tidak benar (penyimpanan pada suhu kamar) produk olahan susu mudah rusak karena susu mengandung bahan – bahan bergizi tinggi sehingga mudah di tumbuhi mikroba perusak.

Susu fermentasi yang mengalami kerusakan di tandai dengan aromanya yang tidak segar dan cairan terpisah dua lapisan dan pembentukan gas. Produk susu fermentasi yang sudah di buka dan di tempatkan dalam suhu kamar hanya tahan paling lama dalam waktu dua jam (Anonym, 2007).

Menurut Buckle (1987), bakteri penyebab penyakit seperti *Salmonella*, *Shigella*, *Bacillus Escherichia sp*, dan *Staphylococcus* dapat masuk kedalam susu melalui udara, debu, alat pemerah yang kotor, dan dari manusia. Mikroorganisme yang berkembang di dalam susu selain menyebabkan susu menjadi rusak juga membahayakan kesehatan masyarakat sebagai konsumen akhir (Saleh, 2004)

. Kefir mengalami penggelembungan pada kemasan dalam suhu kamar, sehingga penelitian ini perlu di lakukan untuk mengetahui penyebab kerusakan yang terjadi pada produk kefir yang disimpan pada suhu kamar..

B. Tujuan

- Untuk mengamati kualitas kefir yang disimpan pada suhu kamar.
- Untuk mengidentifikasi penyebab kerusakan pada produk kefir yang disimpan pada suhu kamar.

C. Manfaat

- Memberikan informasi kepada masyarakat kerusakan atau penurunan kualitas produk kefir yang disimpan pada suhu kamar.
- Memberikan informasi kepada masyarakat mikroba perusak apa saja yang tumbuh pada kefir selama menyimpan pada suhu kamar.